LEADER

SPECIAL

SONDERAUSGABE ZUR NEUEN SECLI WEINWELT IN BUCHS SG

www.leaderonline.ch
September 2016
Preis Fr. 5.00

Architektur:

Wenn Weinkisten aus Beton hochkarätige Tropfen symbolisieren

Seite 4

Wein:

Bekanntes geniessen und Neues entdecken

Seite 8

SECLI
WEINWELT

FÜR WEINGENUSS – IHR LEADER IM RHEINTAL

secli-weinwelt.ch
Dossenstrasse 17, 9470 Buchs

Leidenschaft zum Beruf gemacht

Geschätzte Weinliebhaber

«Der Wein ist die Poesie der Erde», sagte einmal der italienische Schriftsteller und Regisseur Mario Soldati und hat damit genau die richtigen Worte gefunden: Als eines der symbolträchtigsten Kulturgüter der Menschheit ist Wein für mich Ausdruck des Dankes der Natur an die Winzer, die ihn mit Hingabe hegen und pflegen. Mit einem gelungenen «Millésime» dürfen sie ihren wohlverdienten Jahreslohn in Empfang nehmen.

Als überzeugter Weinliebhaber hatte ich die Chance, aus meiner Leidenschaft 2003 einen Beruf zu machen, und diesen Umstand betrachte ich bis heute als Privileg. Das war die Geburtsstunde der Secli Weinwelt, die 2015 mit dem Einzug in den markanten Neubau an der Dossenstrasse in Buchs, Zentrum der Region Werdenberg, ein neues Kapitel in der Firmengeschichte aufgeschlagen hat. Innerhalb weniger Jahre ist es uns gelungen, in der Entwicklung der Ostschweizer Weinszene Zeichen zu setzen.

Unser Firmensitz, der den Rebensaft auch architektonisch erlebbar macht, hat daran wesentlichen Anteil. Denn die bis ins kleinste Detail durchgestalteten Räumlichkeiten erlauben uns, noch gezielter und effizienter auf Bedürfnisse und Wünsche der Kundschaft eingehen. Hier bieten wir nicht nur fachliche Beratung und widmen uns bei Bedarf der Recherche nach besonders ausgefallenen Weinen – hier liefern wir auch Ideen für Weingeschenke, die ankommen. Und von hier aus sorgt die Secli Weinwelt mit ihrem Cateringservice dafür, dass Veranstaltungen in der Region nicht auf dem Trockenen sitzen. Aber wir bieten noch mehr: Wer seine wertvollen Tropfen professionell und sicher lagern will, kann sich vertrauensvoll an uns wenden.

Die Eventräume, darunter unsere Vinothek, empfehlen sich nicht nur für Weinverkostungen; sie liefern auch den idealen Rahmen für gesellschaftliche Anlässe rund um den Rebensaft. Hier lässt sich die Weinrunde als gesellschaftliches Erlebnis gebührend in Szene setzen.

Fortwährend ergänzen wir das Grundsortiment durch neue und bisweilen preisgünstige Trouvaillen. Ein- bis zweimal pro Jahr begibt sich das Team in die einzelnen Weinanbaugebiete, pflegt die oftmals langjährigen Kontakte mit Winzern sowie Weingütern und beteiligt sich an den wichtigen Weinmessen. Diese Gelegenheit nützen wir, bislang weniger bekannte Gewächse kennenzulernen und unser Angebot zu erweitern und zu modifizieren, sodass jeder Kunde bei uns mit Sicherheit findet, wonach er sucht.

Darüber hinaus hat sich die Secli Weinwelt zu einem Treffpunkt für Champagnerliebhaber entwickelt: Wer die manchmal verblüffenden Erzeugnisse kleinerer und handverlesener Winzerbetriebe degustieren will, kommt bei uns in jeder Hinsicht auf seine Kosten.

Ich wünsche Ihnen eine anregende Lektüre.

Herzlich, Ihr Ivan Secli

Sonderausgabe zur neuen Secli Weinwelt in Buchs SG

Impressum

Magazin LEADER, MetroComm AG, Bahnhofstrasse 8, 9001 St.Gallen, Telefon 071 272 80 50, Fax 071 272 80 51, leader@metrocomm.ch, www.leaderonline.ch | Verleger: Natal Schnetzer | **Redaktion:** Dr. Stephan Ziegler (Leitung), sziegler@metrocomm.ch | Thomas Veser **Fotografie:** Secli Weinwelt, zVg. | **Geschäftsleitung:** Natal Schnetzer, nschnetzer@metrocomm.ch | **Anzeigenleitung:** Oliver Iten, oiten@metrocomm.ch | **Marketingservice/Aboverwaltung:** Fabienne Schnetzer, info@metrocomm.ch | **Abopreis:** Fr. 60.– für 18 Ausgaben | **Erscheinung:** Der LEADER erscheint 9x jährlich mit Ausgaben Januar/Februar, März, April, Mai, Juni, August, September, Oktober, November/Dezember, zusätzlich 9 Special-Ausgaben | **Gestaltung:** Béatrice Lang, blang@metrocomm.ch | **Druck:** Ostschweiz Druck AG, 9300 Wittenbach
LEADER ist ein beim Institut für geistiges Eigentum eingetragenes Markenzeichen. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genemigung des Verlages. Für unverlangt eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Haftung. ISSN 1660-2757

metro comm

Das Motiv der Weinkiste stand Pate, als Carlos Martinez für Ivan Secli den neuen Firmensitz entwarf.

Wenn Weinkisten aus Beton hochkarätige Tropfen symbolisieren

Dass sich im Inneren des Buchser Unternehmens alles um edle Weine dreht, lässt sich bereits von aussen an der originellen Gestaltung des 2015 vollendeten Gebäudes ablesen. Architekt Carlos Martinez und Bauherr Ivan Secli haben der Stadt auf diese Weise nicht zuletzt zu einem architektonischen und städtebaulichen Glanzlicht verholfen.

Mit seinem ersten Honorar erfüllte sich Carlos Martinez einen Herzenswunsch: Der Nachwuchsarchitekt erwarb seine erste Kiste Wein mit sechs Flaschen. Diesen grossen Moment hat Martinez bis heute lebhaft in Erinnerung behalten. Das Motiv der Weinkiste, die er damals stolz in seinen Händen hielt, stand deshalb Pate, als er für die Secli Weinwelt den neuen Firmensitz entwarf.

Von Riesenhand gestapelte Weinkisten

Im Norden von Buchs zwischen Gewerbegebiet und dem erweiterten Wohnquartier aus den 1960er Jahren errichtet, besticht das 2015 fertiggestellte Gebäude mit Empfangsraum, Lager und Büros vor allem durch seine ungewöhnliche Gestaltung, die gigantischen Weinkisten nachempfunden ist. Der zwölf Meter hohe und zweistöckige Firmensitz, der in diesem Stadtteil einen reizvollen architektonischen Akzent setzt, besteht aus insgesamt fünfzehn derartigen Baukörpern. Sie sind so angeordnet, dass sie wie von Riesenhand aufeinandergestapelte Weinkisten wirken.

«Die aus Eichenholz geschaffene Inneneinrichtung schafft unmittelbar Bezüge zum Winzerhandwerk und zum Wein.»

Die Bedeutung der Zahlensymbolik

Während acht Elemente mit dunklen Terrakottaplatten verkleidet sind, erstrahlen die restlichen sieben in einem angenehm hellbraunen Farbton, der an Amphoren erinnert. In diesen tönernen Gebinden wurde in der Antike auch Wein aufbewahrt. Neben den Bezügen zur Funktion des Bauwerks als Weinhandlung hatte Carlos Martinez bei der Planung der Zahlensymbolik einen wichtigen Stellenwert eingeräumt: Während die Sieben für Ganzheit und Ausgeglichenheit steht, symbolisiert die Zahl Acht Glück sowie Unendlichkeit.

Die aus Beton bestehenden Volumina weisen bei einer Höhe von sechs Metern jeweils eine Tiefe von neun Metern und eine Länge von zwölf Metern auf. Sie bilden durch ihre Anordnung übereinander ein zweigeschossiges Gebäude, in dem auch gewohnt wird. Alle Fahrzeuge werden in einer Tiefgarage untergebracht – zugunsten eines Vorplatzes und eines Gartenraumes mit Grillplatz und Feuerstelle.

Mannigfaltige Bezüge zum Winzerhandwerk

Besucher, die von der Aussenwelt die Secli Weinwelt betreten, gelangen im ersten Schritt in einen Verkaufsraum, der zur Strasse und zum Vorplatz hin ausgerichtet ist. Die aus Eichenholz geschaffene Inneneinrichtung – durch hochwertige Designerglaswaren, eine Gewürzkollektion und edle Destillate optisch hervorgehoben – schafft unmittelbar Bezüge zum Winzerhandwerk und zum Wein, der oftmals in Fässern aus diesem Holz heranreift.

Im Eventraum, der sich anschliesst, fallen beim Blick zur Decke kreisförmige Akustikelemente in unterschiedlicher Grösse ins Auge. Neben ihrer schmückenden Funktion dienen sie dazu, den in Räumen aus Beton besonders ausgeprägten Nachhall zu dämpfen. Der schwarze Terrazzofussboden kontrastiert mit den durchgängig in Weiss gehaltenen Betonwänden, die als weitere Referenz an die Winzerwelt analog zu den Abtrennungen in Weinkisten kreisförmige Fenster in zwei Grössen aufweisen. Sie geben den Blick in den Lagerraum frei.

«Der Eventraum empfängt die Besucher mit einer aussergewöhnlichen Atmosphäre der Schwere und Stille.»

Eine Atmosphäre der Schwere und der Stille

Einblicke auf den 38 Quadratmeter grossen Aussenraum mit Garten gestatten hingegen rechteckige Fensterelemente mit schwarzer Rahmung. Je nach Bedarf lässt sich der 98 Quadratmeter umfassende Eventraum durch eine Trennwand unterteilen. Dank mobiler Tische und einer voll ausgerüsteten Kochzeile eignet sich dieser Teil der Secli Weinwelt bestens für gesellige Anlässe, an denen bis zu 100 Gäste teilnehmen können. Für gastronomische Ereignisse sind maximal 84 Sitzplätze vorhanden.

Nach dem Eventraum führt der Weg in das wohlsortierte Weinlager, in dem ganzjährig eine für die fachgerechte Aufbewahrung der Weine nötige Temperatur von 16 bis 17 Grad herrscht. Dieser Teil der Weinwelt ist direkt mit der Anlieferung verbunden und empfängt die Besucher mit einer aussergewöhnlichen Atmosphäre der Schwere und Stille, die durch das höhlenartig wirkende und sechs Meter hohe Hochregallager nur noch verstärkt wird.

Illuminierte Präsentationsnischen

Welche edlen Tropfen dort schlummern, darüber kann sich der Weinliebhaber anhand illuminierter Präsentationsnischen ein Bild verschaffen. Dort ist das gesamte Angebot der Secli Weinwelt fein säuberlich nach Herkunft angeordnet.

Als Herzstück der gesamten Anlage dient der benachbarte und allseitig umschlossene Raum, in dem der Champagner den Ton angibt. Dort lässt sich das Kistenmass, das der Gesamtkonstruktion durchgehend zugrunde gelegt wurde, besonders gut nachempfinden. Das Volumen der Weinkiste wird so von innen erlebbar. Während der Fussboden im Rotton des Firmenlogos gehalten wurde, hat man bei der Gestaltung der Hartbetonwände gänzlich auf Farben verzichtet. Dadurch wirkt der hohe Raum schlicht, feierlich und erhaben. Er darf wohl ohne falsche Bescheidenheit als «Champagnerkapelle» bezeichnet werden.

Eintritt ins «Allerheiligste»

Und somit kann man sich ganz und gar auf den Inhalt der ebenfalls aus Eichenholz verfertigten Auslagen konzentrieren. Dass die sorgsam ausgesuchten Trouvaillen aus der Champagne ins rechte Licht gesetzt werden, dafür sorgen in der Decke eingebaute Spots sowie eine aus stabförmigen Lampen geschaffene Beleuchtungsanlage. Sie spielt nicht nur als optisches Gestaltungselement eine tragende Rolle: Mit schwarzem Filz umwickelt, schlucken die LED-Lichtkörper den Schall. Diese Aufgabe übernimmt auch das aus Recyclingmaterial bestehende rechteckige Tuch im Deckenspiegel. So lässt sich vermeiden, dass der in kompakten Betonräumen sehr ausgeprägte Nachhall der Stimme so stark ist, dass man bei Fachgesprächen im «Allerheiligsten» der Secli Weinwelt sein eigenes Wort nicht mehr versteht.

Architekt Carlos Martinez

Der hohe Raum darf ohne falsche Bescheidenheit als «Champagnerkapelle» bezeichnet werden.

Arbeiten, geniessen und wohnen

Transparenz stand schliesslich bei der Gestaltung der hellen Secli-Büroräume in der ersten Etage im Vordergrund. Deshalb sind die einzelnen Arbeitsplätze durch Glaswände voneinander getrennt. Als Krönung des Verwaltungstrakts dient ein ins Lager eingeschobener und verglaster Besprechungsraum, von wo aus der Blick unmittelbar auf die Weinwelt fällt. Kein Ort in der Secli Weinwelt wäre geeigneter, Transparenz sowie Hingabe und Aufmerksamkeit gegenüber dem Kunden überzeugender in Szene zu setzen.

Dank der mannigfaltigen Bezüge zur Weinwelt, die das Gebäude prägen, gewann Buchs ein aussergewöhnliches Bauwerk, das in Form, Material und Farbe verschiedenen Anforderungen mühelos gerecht wird. In dieser Atmosphäre lässt es sich bestens arbeiten, geniessen und wohnen.

Text: Thomas Veser

Bilder: Tiziana Secchi

Anzeige

Management am Bau

gantenbein +partner

Projekt- und Bauleitung

Gantenbein + Partner AG
CH-9000 St. Gallen

CH-9442 Berneck

info@gantenbein-partner.ch
www.gantenbein-partner.ch

Bekanntes geniessen und Neues entdecken

«Jedes neue Weinjahr schreibt eine spannende Geschichte und ist das Ergebnis eines Zusammenspiels zwischen der Natur, der Arbeit im Weingarten und der Philosophie des Winzers und seines Engagements»: Daran orientiert sich die Secli Weinwelt seit ihrer Gründung 2003. Wo genau die Schwerpunkte liegen, verdeutlicht ein Blick auf das Weinsortiment.

Österreich

Kein Land versetzt die Welt der Weinliebhaber seit Jahren mehr in Staunen als Österreich. Rebensaft aus dem Nachbarland ist derzeit fast allgegenwärtig. Man findet ihn in der Gastronomie auf allen ernstzunehmenden Weinkarten – und das aus gutem Grund: Seine Qualität ist deutlich gestiegen, und das gilt für Weisse und Rote gleichermassen. Österreich besitzt viele einheimische Sorten, die dank geeigneter klimatischer und geologischer Bedingungen authentische und charaktervolle Ergebnisse liefern: Spritzig leichte und kraftvoll monumentale Weissweine zählen dazu, ergänzt durch fruchtige und gehaltvolle Rote sowie Süssweine voller Finesse, die heute der Spitzenklasse zugerechnet werden dürfen.

«Landesweit zählt die Secli Weinwelt zu den bedeutendsten Anbietern österreichischer Tropfen.»

Ein breit gefächertes Angebot

Besucher der Secli Weinwelt erwartet ein breit gefächertes Angebot; Erzeugnisse aus dem Burgenland, Niederösterreich, der Steiermark, der Wachau, dem Kremstal und der Gegend um Wagram sind dort vertreten. Landesweit zählt die Secli Weinwelt heute zu den bedeutendsten Anbietern österreichischer Tropfen. Steirische Williamsbrände runden das Angebot ab. Weil es aber noch viel mehr zu entdecken gibt, wird die Liste auch künftig wachsen. Denn das engagierte Team der Secli Weinwelt wird nicht müde, Leistungen anderer Weingüter ins rechte Licht zu rücken und so das Kennenlernen neuer Genussnuancen zu ermöglichen.

Frankreich

Leben wie Gott in Frankreich: Wer diese Idealvorstellung in die Tat umsetzen will, kommt an den legendären Crus nicht vorbei. Im Angebot der Secli Weinwelt haben derzeit Spitzengewächse aus dem Burgund dem Bordelais den Rang abgelaufen. An der burgundischen Côte d'Or erstrecken sich einige der international berühmtesten Weingüter auf einer Gesamtfläche von etwa 24 000 Hektaren. Viele Lagen sind oftmals in kleinste Parzellen zersplittert. Während bei den Rotweinen die Rebsorten Gamay und Pinot Noir im Vordergrund stehen, überwiegen im weissen Bereich Chardonnay sowie Aligoté.

Charaktervolle Weine

Frankreichs umfassendstes Weingebiet liegt im Bordelais und ist gleich fünfmal so gross wie das burgundische. Gut und gerne 3'000 Châteaux keltern dort mehrheitlich charaktervolle Rotweine. Der Weissweinanteil liegt bei 20 Prozent, darunter die begehrten edelsüssen Sauternes. Insgesamt besitzt das Bordelais über 50 Appellationen, wie das Schutzsiegel für kontrollierte Herkunft genannt wird. Dabei gilt als Faustregel: Je kleiner das Gebiet, auf das sich die Appellation bezieht, desto höher Qualität, Ansehen und Preisniveau.

Italien

«Bella Italia» fasziniert nicht nur mit seinem weltweit einzigartigen Kulturerbe, auch durch seine Rebsortenvielfalt überflügelt der Stiefel den Rest der Welt. Rund 350 bekannte Varietäten gedeihen in den italienischen Weinbergen; einige davon haben Weltruhm erlangt, darunter Nebbiolo und Sangiovese. Sie bilden die Grundlage für die geschätzten piemontesischen und toskanischen Weine. Die Besonderheit des Weinbaus verdankt Italien der schmalen und langgezogenen Form des Landes: Es erstreckt sich von den Alpen bis Apulien und Sizilien und wird geprägt durch den Apennin-Gebirgszug, Ebenen, Hänge, Seen und Flüsse. Diese landschaftliche Vielfalt drückt sich in unterschiedlichen Böden und Klimas aus.

Oben auf der Beliebtheitsskala

Seit drei Jahrzehnten durchläuft der Weinbausektor einen radikalen Wandel. Verbesserte Produktionstechniken haben dazu beigetragen, dass italienische

Weine auf der Beliebtheitsskala inzwischen obere Plätze einnehmen. In der Secli Weinwelt liegt derzeit der Schwerpunkt bei ausgewählten Gewächsen aus den Regionen Südtirol/Trentino, Piemont und Toskana, dem Veneto und Sizilien. Nicht fehlen dürfen italienische Schaumweine und Grappa. Optisch ansprechend in gediegene Holzkisten verpackt, empfehlen sie sich vor allem auch als Geschenke.

«Je kleiner das Gebiet, auf das sich die Appellation bezieht, desto höher Qualität, Ansehen und Preisniveau.»

Spanien

«Damit der Wein nach Wein schmeckt, muss man ihn mit einem Freund trinken», lautet eine spanische Redewendung, der zumindest in einer Hinsicht schwerlich widersprochen werden kann: Wein ist und bleibt ein soziales Getränk, das man am besten in geselliger Runde geniesst. Mit einer Anbaufläche von über einer Million Hektaren behauptet Spanien weltweit einen einsamen Spitzenplatz. Für die Secli Weinwelt hat auch hier Qualität Vorrang. So konzentriert man sich bei den Gewächsen der Anbaugebiete Ribera del Duero und Rioja auf die Spitze. Aber auch andere Weinregionen fallen durch aussergewöhnliche Leistungen auf. Das Penedès, die Costers del Segre, das Priorat und Montsant, die ebenfalls im Secli Sortiment vertreten sind, gehören zweifelsfrei dazu. Eine Auswahl mallorquinischer Weine setzt önologisch den Schlussakkord.

Schweiz

Mit etwa 430 Hektaren Rebfläche zählt Graubünden zwar zu den kleinsten Weinregionen, dafür glänzen die Winzer mit bemerkenswerten Leistungen und pflegen alte Raritäten, zu denen auch der weisse Completer zählt. Wichtigstes Anbaugebiet ist die Bündner Herrschaft im nördlichsten Teil des Rheintals. Sie zeichnet sich durch klimatisch ausgesprochen günstige Bedingungen aus und hat über 40 Rebsorten. Mit einem Anteil von 80 Prozent überwiegt auf den kalkhaltigen Böden der Blauburgunder. Dem herbstlichen Föhn, auch «Traubenkocher» genannt, verdanken diese Trauben ihre überdurchschnittliche Qualität. Genau deshalb gibt er in der Secli-Kollektion Schweizer Weine den Ton an, ergänzt durch Tessiner und Waadtländer Trouvaillen.

Deutschland

Das Leben sei zu kurz, um schlechte Weine zu trinken, meinte einst der Dichterfürst Goethe, der auch sonst nicht unbedingt als Kostverächter in die Geschichte einging. Er schätzte vor allem den Riesling aus dem Rheingau, den er sich bei seinen langen Reisen sogar nachschicken liess. Die Secli Weinwelt knüpft an diese Begeisterung an und hält ausser Rheingau-Gewächsen auch edle Tropfen aus Rheinhessen, Nahe sowie Mosel, Saar und Ruwer bereit.

«Verbesserte Produktionstechniken haben dazu beigetragen, dass italienische Weine auf der Beliebtheitsskala inzwischen obere Plätze einnehmen.»

Portugal

Als westlichstes Land Kontinentaleuropas steht Portugal bei den Anhängern der überwiegend roten, seltener weissen Portweine hoch im Kurs: Der Klassiker unter den Süssweinen stammt gemäss Portweininstitut stets aus Portugal. Die Trauben werden in einem exakt umrissenen Herkunftsgebiet im nördlich liegenden Dourotal angebaut. Je nach Qualität der Ernte und Jahrgang erfolgt der Ausbau nach unterschiedlichen Verfahren, und das ergibt Weine in verschiedenen Reifegraden sowie Qualitätsstufen. Als Nonplusultra gilt in Fachkreisen der Vintage Port. Durch die lange Ausbauphase und die Lagerung in Flaschen entwickeln Portweine nicht selten eine ausgeprägte Aromatik und Komplexität. Je exzellenter ein Jahrgang ausfällt, umso mehr geschmackliche Vielfalt und Haltbarkeit besitzen die Portweine, deren Herstellung teuer und aufwendig ist. Eine kleine, aber feine Auswahl dieser weltberühmten Tropfen, darunter einige Raritäten mit Füllmengen von 37,5 und 75 cl, passt deshalb hervorragend zur Secli Weinwelt.

Text: Thomas Veser

Bilder: zVg.

Preziosen professionell aufbewahren

Wer besonders wertvolle Weine erworben hat und bei der Lagerung auf Nummer sicher gehen will, findet in der Secli Weinwelt auch in finanzieller Hinsicht attraktive Angebote: In verschliessbaren Abteilen mit Flächen von 3,3 bis 6,1 Quadratmetern bei normaler Deckenhöhe können die Preziosen professionell aufbewahrt werden – bei konstanter Luftfeuchtigkeit, Beleuchtung und Raumtemperatur. So stellt der Secli-Weinkellerdienst sicher, dass die edlen Tropfen unter optimalen Bedingungen Trinkreife erlangen.

Die Vorteile grosser Flaschen

Grossflaschen dienen bei gesellschaftlichen Ereignissen rund um den Rebensaft nicht nur als Blickfang: Mit hochkarätigen Gewächsen gefüllt, erlauben sie eine lange Lagerung, da der Inhalt langsamer heranreift und sich feiner entwickelt. Denn mit wachsender Füllmenge verkleinert sich die der Oxidation ausgewsetzte Oberfläche. Mittlerweile sind diese Flaschenformate regelrecht in Mode gekommen. Im Gegensatz zum Burgund füllen viele Châteaux im Bordelais schon seit gut zwei Jahrzehnten mehr und mehr Wein in diese Grossgebinde ab.

Als eines der ersten Weinhäuser trägt die Secli Weinwelt diesem Trend schon seit etlichen Jahren Rechnung. Grosse Flaschen ziehen die Blicke auf sich und damit eignen sie sich hervorragend, um festlichen Ereignissen gebührend in Szene zu setzen. Allerdings benötigt man für diese Schwergewichte eine Ausschankhilfe, Dekanter genannt. Ein solches Gerät gehört auch zur Ausstattung der Secli Weinwelt. So lässt sich der Inhalt der sicher fixierten Flaschen, deren Neigungsgrad flexibel verstellt werden kann, ohne Kraftanstrengung bequem ausschenken. Allfälliger Weinstein bleibt bis zum Schluss in der Flasche. Wer die Probe aufs Exempel machen will, kann den übrigens auch optisch ansprechenden Secli-Dekanter für seinen Anlass mieten.

Grosse und charaktervolle Champagner in kleiner Auflage

Individuelle Geschmacksnoten sowie eine erstaunliche Komplexität und damit Unverwechselbarkeit kennzeichnen seit einigen Jahren die Champagner kleiner und engagierter Winzerbetriebe, die den weltbekannten «Platzhirschen» auf diese Weise Paroli bieten. Wer die ausserhalb Frankreichs nur schwer erhältlichen Trouvaillen kennenlernen möchte, findet in der Secli Weinwelt davon eine beeindruckende Auswahl.

Die berühmte Modedesignerin und Unternehmerin Coco Chanel hatte den Champagner zum Lieblingsgetränk für alle Lebenslagen erkoren: Wie sie ihren Mitmenschen einmal verriet, brauche sie ihn, wenn sie verliebt sei. Und wenn nicht, dann erst recht.

Siegeszug um die Welt

Erfahrungsgemäss feiert man die glücklichen und erhebenden Momente des Lebens mit dem perlenden Luxusgetränk, das seinen Siegeszug um die ganze Welt schon vor geraumer Zeit angetreten hat.

«Es sind oftmals traditionelle Familienbetriebe, die sich der Champagnerherstellung seit mehreren Generationen widmen.»

«Lasst uns Champagner trinken und auf den Tischen tanzen» – wer diesen sattsam bekannten Trinkspruch ausbringt, entlarvt sich meistens selbst. Es gibt bestimmte Anlässe, bei denen dieses Getränk keinesfalls fehlen darf. Der jeweiligen Qualität wird dabei kaum Aufmerksamkeit zuteil. Demnach ist Champagner eben Champagner und als solcher beliebig austauschbar, wird er doch lediglich für ein Zelebrationsritual benötigt. Für den eingefleischten Champagnerconnaisseur, der mit seinem aus differenzierten Sensorium geschmackliche und qualitative Unterschiede sogleich wahrnimmt, in der Tat eine ernüchternde Erkenntnis.

Jung, innovativ und schöpferisch

Champagner zählt zu den wichtigsten Exportgütern der Weinnation Frankreich. Die grössten Abnehmer sind Grossbritannien, die USA sowie Deutschland; die Schweiz folgt gegenwärtig auf dem achten Platz. Für den nötigen Nachschub sorgen grosse Champagnerhäuser mit international bekannten Namen, Genossenschaften sowie zahlreiche Privatwinzer. Das Anbaugebiet erstreckt sich in der nordostfranzösischen Region Alsace-Champagne-Ardenne-Lorraine (ACAL) auf einer Gesamtfläche von über 33 000 Hektaren. In guten Jahren kann die jährliche Champagnerproduktion bis zu 300 Millionen Flaschen erreichen. Die wichtigsten Rebsorten sind heutzutage Pinot Noir mit einem Anteil von 38, Pinot Meunier mit 33 sowie Chardonnay mit 28 Prozent.

Jenseits der grossen Champagnerhäuser, deren Flaschenmengen sich nicht selten im zweistelligen Millionenbereich bewegen, haben in den letzten Jahren kleinere Winzerbetriebe in der Publikumsgunst spürbar zugelegt. Es sind oftmals traditionelle Familienbetriebe, die sich der Champagnerherstellung seit mehreren Generationen widmen. In dieser Szene sind biologischer und biodynamischer Anbau inzwischen bereits selbstverständlich. Überwiegend jüngere, innovativ und schöpferisch veranlagte Winzer geben in dieser Gruppe den Ton an. Und etliche von ihnen überraschen immer wieder mit grossen Champagnern in kleiner Auflage.

Produktive «Unruhestifter»

Manche dieser Winzer sind auf dem Markt lediglich mit einigen Tausend Flaschen pro Lage vertreten, deren Inhalt hat es allerdings in sich. Ein Teil der französischen Spitzengastronomie räumt den charaktervollen Schaumweinen, die durch einen individuellen und oft unverwechselbaren Stil überzeugen, daher den Vorrang ein. Damit distanzieren sie sich diese Winzer von den Grosshäusern. Diese beziehen ihren Grundwein quer aus der gesamten Anbaufläche und das Hauptstreben besteht darin, durch die Mischung dieser Weine Jahr für Jahr eine in etwa gleich bleibende Qualität und einen homogenen Geschmack zu erreichen. Sie setzen darauf, dass alleine die Reputation ihrer Marke den Champagnerliebhabern etwas Besonderes suggeriert.

Da auch mehr und mehr Privatkunden auf die kleinen Betriebe aufmerksam geworden sind, verbleiben ihre geschmacklich wesentlich authentischeren, nach handwerklichen Kriterien erzeugten Gewächse vorwiegend in Frankreich. «Viele der kleinen Winzer übernehmen im Verhältnis zu den grossen Marken die Rolle der produktiven Unruhestifter, die althergebrachte Gewissheiten, Konventionen und Gepflogenheiten infrage stellen und auf diese Weise die Champagnerszene aufmischen», informiert Secli-Weinwelt-Mitarbeiter Roger Zysset, Wein- und Champagnerliebhaber mit fundierter Ausbildung auf diesem Sektor.

Das festlichste aller Getränke in seiner Vielfalt erleben

«Beim Verkosten merkt man sofort, dass mit Herzblut gearbeitet wurde», fährt Roger Zysset fort. «Man spürt förmlich die ganz persönliche Philosophie des Winzers. Die Traubentypizität, die jeweilige Boden-

Der geistliche Sternetrinker

Als legendärer Erfinder des Champagners gilt der Mönch Dom Pérignon, dem 1688 in der Benediktinerabtei Hautvillers die Zuständigkeit für den Weinkeller übertragen wurde. Damals war das prickelnde Getränk noch unbekannt; es gab lediglich stille Weine. Der Überlieferung nach explodierten um das Jahr 1700 mehrere Flaschen, die der Kellermeister vor dem völligen Abschluss der Gärung mit Wein gefüllt hatte. Dom Pérignon probierte die sprudelnde und wohlschmeckende Flüssigkeit und rief mit dem Satz «Kommt schnell, ich trinke Sterne» aufgeregt seine Mitbrüder herbei. In der Folgezeit verbesserte er die Champagnerherstellung und fertigte aus Korkeichenrinde, die spanische Mönche auf ihrer Wanderschaft mitgebracht hatten, die ersten Champagnerkorken. Er fand ebenfalls heraus, dass Flaschen mit einem konkav gewölbten Boden dem Kohlensäuredruck besser gewachsen sind.

beschaffenheit der Anbaufläche sowie klimatische Unterschiede werden stärker hervorgekehrt, zudem fallen sie, je nach Jahrgang, durch unterschiedliche Geschmacksnuancen auf.»

Verschiedene Böden und Mikroklimas

Als eines der grössten Weinanbaugebiete Europas besitzt die Champagne schwere sandige und lehmige Böden – in Teilen von Muschelkalkschichten durchzogen – sowie verschiedene Mikroklimas. Was das Gebiet aber eint, ist der Untergrund: Dieser besteht aus Kreide, je nach Ort unterschiedlich mächtig. Weinbau wird gegenwärtig in 324 Gemeinden betrieben, 17 davon dürfen den Champagner als Grand Cru auf den Markt bringen und 44 Weinbauorte haben das Anrecht auf die Bezeichnung Premier Cru.

Im hügeligen und bewaldeten Gebiet südlich von Reims erstreckt sich die etwa 7000 Hektaren grosse Anbaufläche Montagne de Reims. Dort wachsen vor allem Pinot Noir und Chardonnay. Weiter südlich, im Marne-Tal, erstrecken sich die «Champagnergärten»; dort liegt auf 11 000 Hektaren der Pinot Noir an der Spitze. Entlang der Côte des Blancs dominiert die Rebsorte Chardonnay, die dank Kreideboden und guter Wasserregulierung hervorragend gedeiht. Genau da leben die meisten Kleinwinzer, die mit ihren Leistungen die Champagnerwelt enorm bereichern.

Pinot Noir steht schliesslich an der Côte des Bar unweit der Stadt Troyes an erster Stelle. Dort befindet sich ein Viertel des ganzen Anbaugebiets. Auch von dort aus versorgen kleine Häuser den Champagnerliebhaber mit ausgefallenen Gewächsen, für Entdecker und erfahrene Geniesser, die Finessen zu schätzen wissen.

«In dieser Szene sind biologischer und biodynamischer Anbau inzwischen bereits selbstverständlich.»

Kurzum: Diese bewusst auf das jeweilige Terroir bezogenen Champagner überzeugen durch ihre Vielschichtigkeit. Sie haben mehr Frische, Mineralität und Feingliedrigkeit. Für die Secli Weinwelt Grund genug, diesen edlen Tropfen in der Champagnerwelt zu einem prominenten Soloauftritt zu verhelfen. Dort erwartet den Liebhaber eine «Collection des trouvailles champenoises», die stetig wächst und dem Besucher die Gelegenheit gibt, das festlichste Getränk in seiner grossen Vielfalt zu erleben. Und das ganz im Sinne des Schriftstellers Mark Twain, der den Champagner einmal als «die wohl glückhafteste Inspirationsquelle» bezeichnet hatte.

Text: Thomas Veser

Bilder: zVg.

Gute Partnerschaften müssen reifen.

Genau wie junger Wein.

Generalagentur Buchs-Sargans
Rainer Kostezer

Bahnhofstrasse 7
9471 Buchs SG
T 081 750 00 20
buchs-sargans@mobiliar.ch

mobiliar.ch

die Mobiliar

160809A12GA

kst ag

Innovative Klimasysteme für Raumkomfort und Wohlbefinden

Technik
Komfort
Ambiente

In der Secli Weinwelt wurde Ästhetik und Raumkomfort mit hochwertiger Technik vereint.

Wir danken der Bauherrschaft für die gute Zusammenarbeit und wünschen ein genussvolles Ambiente und Wohlbefinden in den neuen Räumlichkeiten.

www.kstag.ch

klima system technologie

Wir danken für den geschätzten Auftrag!

$M = q \times l^2 / 8$

D + S

BAUSTATIK GMBH, 9443 Widnau
T 071 722 11 30 , info@ dsbaustatik.ch

CARLOSMARTINEZ
architekten